

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Marie-Claude Rouge

AOC Minervois - 2019

Cépages : Grenache (35%) Syrah (35%) Carignan (30%)

Où des sols pauvres et loquaces nous racontent l'histoire de cépages choisis pour leur caractère, mûris à point, cueillis au moment précis et éphémère de la chair ferme et sucrée ; où les fûts s'effacent pour laisser parler le vin. Un vin d'ici ! Qui vieillira sans prendre une ride...

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 10 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Température idéale de dégustation : 14°C

Il pourra faire voir ses bonnes manières en compagnie d'une cuisine amoureuse et enlevée. Ah! La belle daube... Ah! Le beau perdreau... Ah! Le civet de lièvre!

Caractéristiques : Son nez évoque la gelée de fruits noirs, de pêche rouge mûre légèrement confiturée, quelques notes de romarin, le tout souligné d'un trait de muscade. La bouche à la fois ample et aérienne, la fraîcheur ainsi que le grain très fin augurent une belle garde.

Terroir : Coteaux argilo-calcaires sur bancs de grès.

Rendement 35hl/ha. Vignes provenant de parcelles situées au sud-ouest, nord-ouest et sud-est du village, profitant ainsi de la variété des micro-climats.

Vinification : Les raisins sont parfaitement égrenés et le foulage évité. Le jus obtenu à l'égouttage du chapeau de marc nécessite une légère pressée. Les premières coules ne sont pas utilisées. Elevés séparément en fût durant 12 mois, les trois cépages sont assemblés avant mise en bouteille. Préservant ainsi un fruit (mûr), un joli grain et un tannin civilisé.



Domaine La Tour Boisée - Hachette des Vins 2023

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

